

**KARYA TULIS ILMIAH**

**PEMERIKSAAN *COLIFROM* DENGAN METODE MPN PADA SAMBAL**

**PENYETAN YANG DIJUAL PEDAGANG KAKI LIMA DI JALAN**

**SUTOREJO SURABAYA**



**Oleh :**

**INDAH NURLAILY  
NIM. 20140662124**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA  
2017**

## **KARYA TULIS ILMIAH**

**PEMERIKSAAN *COLIFROM* DENGAN METODE MPN PADA SAMBAL**

**PENYETAN YANG DIJUAL PEDAGANG KAKI LIMA DI JALAN**

**SUTOREJO SURABAYA**

**Diajukan Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Analis Kesehatan  
Pada Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surabaya**



**Oleh :**

**INDAH NURLAILY  
NIM. 20140662124**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA  
2017**

## **PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Indah Nurlaily  
NIM : 20140662124  
Fakultas : Ilmu Kesehatan  
Program Studi : D3 Analis Kesehatan

Menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya sendiri bukan hasil plagiasi, baik sebagian maupun keseluruhan, bila dikemudian hari terbukti hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Surabaya

Surabaya, 06 Juli 2017

Yang membuat pernyataan,

Indah Nurlaily  
NIM. 20140662124

## **LEMBAR PERSETUJUAN**

**Karya Tulis Ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui isi serta susunannya,  
sehingga dapat diajukan dalam ujian sidang Karya Tulis Ilmiah pada  
Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas**

**Muhammadiyah Surabaya**

**Surabaya, 06 Juli 2017**

**Menyetujui**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**L. Soedjoto, Amdk, S.Si**

**Fitrotin Azizah S.ST, M.Si**

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi**

**Fitrotin Azizah S.ST, M.Si**

## **LEMBAR PENGESAHAN**

**Karya Tulis Ilmiah ini telah dipertahankan di depan tim penguji Ujian  
Sidang Karya Tulis Ilmiah pada Program Studi D3 Analis Kesehatan  
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya**

**Pada, 19 Juli 2017**

**Tim Penguji**

**Tanda Tangan**

**Penguji I : L. Soedjoto, Amdk, S.Si** .....(.....)

**Penguji II : Fitrotin Azizah S.ST, M.Si** .....(.....)

**Penguji III : Anindita Riesti R.A., S.Si., M.Si** .....(.....)

**Mengesahkan,**

**Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan**

**Universitas Muhammadiyah Surabaya,**

**Dr. Mundakir, S.Kep.,Ns.,M.Kep**

## **KATA PENGANTAR**

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT serta limpahan Rahmat dan Taufik-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini merupakan tugas akhir untuk memperoleh Ahli Madya Analis Kesehatan pada Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Karya Tulis Ilmiah ini diberi judul **PEMERIKSAAN COLIFROM DENGAN METODE MPN PADA SAMBAL PENYETAN YANG DIJUAL PEDAGANG KAKI LIMA DI JALAN SUTOREJO SURABAYA**

Peneliti menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna, untuk itu saran dan kritik tetap peneliti harapkan sebagai masukan bagi peneliti agar menjadi lebih baik.

Surabaya, 06 Juli 2017

Indah Nurlaily

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini peneliti banyak mendapatkan bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak, untuk itu perkenankan peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. dr. H. Sukadiono, MM selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Surabaya.
2. Bapak Dr. Munzakir, S.Kep, Ns, M.Kep, M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
3. Ibu Fitrotin Azizah S.ST, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya dan selaku Dosen Pembimbing II, terimakasih atas semua bimbingan dan petunjuk yang diberikan, sehingga penulis mampu menyelesaikan Karya Ilmiah ini dengan baik.
4. Bapak L. Soedjoto, Amdk, S.Si selaku Dosen Pembimbing I atas semua bimbingan dan petunjuk yang diberikan, sehingga penulis mampu menyelesaikan Karya Ilmiah ini dengan baik.
5. Ibu Anindita Riesti R.A., S.Si., M.Si selaku Dosen Pengaji III dan Dosen Wali atas semua bimbingan dan petunjuk yang diberikan, sehingga penulis mampu menyelesaikan Karya Ilmiah ini dengan baik.
6. Seluruh Dosen beserta Karyawan D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

7. Ayah dan Ibuku tercinta atas semua dukungan dan doa yang selalu tercurah kepada Ananda, sehingga Ananda mampu melaksanakan perkuliahan dengan baik sampai terselesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Kakak dan Adikku yang sudah memberiku semangat dan do'a selama proses pembentukan KTI.
9. Seluruh rekan seperjuangan mahasiswa D3 Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya tahun 2014 yang tidak bisa penulis sebut satu persatu terima kasih atas kerjasama dan dukungan yang diberikan selama ini.

Surabaya, 06 Juli 2017

Indah Nurlaily

# **MOTTO**

**Jangan Hukum Masa Depanmu  
Karena Kondisi Hari Ini, Percayalah  
Bawa ALLAH SWT Mampu  
Merubah Dalam Waktu Sekejab**

## DAFTAR ISI

Halaman

Halaman Sampul Dalam .....	i
Halaman Pernyataan.....	ii
Halaman Persetujuan.....	iii
Halaman Pengesahan .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Ucapan Terima Kasih.....	vi
Motto .....	viii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel .....	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran .....	xiii
Abstrak .....	xiv
 <b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	 1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis .....	4
 <b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	 5
2.1 Higiene dan Sanitasi Makanan.....	5
2.2 Sambal .....	5
2.3 Cabai merah besar .....	6
2.4 Cabai rawit .....	8
2.5 Bawang merah .....	9
2.6 Bawang putih .....	10
2.7 Tomat .....	11
2.8 Terasi.....	13
2.9 Garam.....	13
2.10 Bakteri Indikator .....	14
2.11 Bakteri <i>Coliform</i> .....	15
2.12 <i>Streptococcus faecalis</i> .....	19
2.13 <i>Clostridium perfringens</i> .....	20
2.14 Metode Perhitungan Bakteri .....	21
 <b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>	 25
3.1 Rancangan Penelitian.....	25
3.2 Populasi dan Sampel .....	25
3.2.1 Populasi Penelitian.....	25
3.2.2 Sampel Penelitian.....	25
3.3 Variabel penelitian dan Definisi Operasional .....	25

3.3.1	Variabel Penelitian .....	25
3.3.2	Definisi Operasional Variabel.....	26
3.4	Teknik Pengumpulan Data.....	26
3.5	Tahap Penelitian.....	26
3.5.1	Prinsip Pemeriksaan .....	26
3.5.2	Alat Penelitian.....	27
3.5.3	Bahan dan Reagensia .....	27
3.5.4	Pembuatan Media dan Reagen .....	27
3.5.5	Prosedur Pemeriksaan .....	30
3.6	Tabulasi Data .....	31
3.7	Teknik Analisis Data.....	31
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN ANALISA DATA .....</b>		<b>32</b>
4.1	Hasil Penelitian .....	32
4.2	Analisis Data .....	34
4.3	Pembahasan .....	35
<b>BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>39</b>
5.1	Simpulan .....	39
5.2	Saran .....	39
Daftar Pustaka		
Lampiran		

## DAFTAR TABEL

<b>Table</b>		<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 :	Kandungan Gizi Cabe Merah Besar .....	7
Tabel 2.2 :	Kandungan Gizi Cabe Rawit Segar .....	8
Tabel 2.3 :	Kandungan Gizi Bawang Merah .....	10
Tabel 2.4 :	Kandungan Gizi Bawang Putih .....	11
Tabel 2.5 :	Kandungan Buah Tomat.....	12
Tabel 3.1 :	Contoh Tabel Hasil Pemeriksaan Tes Presumtif Dan Tes Confirmatif MPN <i>Coliform</i> .....	31
Tabel 3.2 :	Contoh Tabel Hasil Pemeriksaan MPN <i>Coliform</i> Yang Memenuhi Dan Tidak Memenuhi (SNI) .....	31
Tabel 4.1 :	Hasil Pemeriksaan Tes Presumtif Dan Tes Confirmatif MPN <i>Coliform</i> .....	32
Tabel 4.2 :	Tabel Hasil Pemeriksaan MPN Coliform Yang Memenuhi Dan Tidak Memenuhi SNI .....	33
Tabel 4.3 :	Hasil Frekuensi Dan Persentase .....	34

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 4.1 Diagram Hasil Pemeriksaan <i>Coliform</i> Dengan Metode MPN Pada Sambal Penyetan .....	35

## **DAFTAR LAMPIRAN**

---

---

Lampiran 1	: Surat Permohonan Izin Penelitian
Lampiran 2	: Hasil Penelitian
Lampiran 3	: Standar Nasional Indonesia (SNI)
Lampiran 4	: Tabel MPN
Lampiran 5	: Perhitungan MPN Sesungguhnya
Lampiran 6	: Dokumentasi
Lampiran 7	: Kartu Bimbingan KTI
Lampiran 8	: Endorsement Letter
Lampiran 9	: Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi
Lampiran 10	: Lembar Penesahan Hasil Revisi

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustin dkk. 2008. Higiene Dan Sanitasi Nasi Tempe Penyet Pedagang Kaki Lima Jalan Karangmenjangan Surabaya Hygiene And Sanitation Of “Nasi Tempe Penyet”At Karangmenjangan Street Vendors. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, vol.4, no.2, hal 69-80.
- Asrwarwadi, Andi. 2012. *Efektifitas Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium Guajava) Terhadap Bakteri Enterococcus Faecalis Sebagai Salah Satu Bahan Alternatif Irrigasi Saluran Akar*. Skripsi. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Boga, Y. 2004. *Saus Sambal Cabai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- BPOM. 2005. Gerakan Menuju Obat dan Makanan yang Aman. [http://www\\_bpom\\_com](http://www_bpom_com). Diakses tanggal : 13 Desember 2016.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 2009. *Food Science. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Cahyono, Bambang. 2007. *Cabai Rawit*.Yogyakarta: Kanisius.
- Cahyono, Bambang. 2012. *Tomat Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta : Depkes RI.
- Depkes RI. 2004. *Bakteri Pencemar Terhadap Makanan. Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi Dirjen PPM & PL.
- Dewi dkk. 2011. The Level of Escherichia coli Contamination in Foods and Drinks Sold at Canteens Campus. *Medical Journal of Indonesia*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Firma dkk. 2012. Deteksi Edwardsiella tarda pada ikan lele (Clarias sp.) dengan metode fluorescent antibody technique (FAT). *Jurnal Akuakultur Indonesia*. Jakarta Timur: Institut Pertanian Bogor.
- Gea, 2009. *Hygiene Sanitasi Dan Analisa Cemaran Mikroba Yang Terdapat Pada Saus Tomat Dan Saus Cabai Isi Ulang Yang Digunakan Di Kantin Di Lingkungan*. Universitas Sumatera Utara. Skripsi. Sumatera : Universitas Sumatera Utara.

- Gobel,ririen angriany. 2012. *Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. Skripsi. Makassar : Universitas Hasanuddin
- Harmita dkk. 2008. *Buku Ajar Analisis Hayati*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Hartono. 2006. *Penyakit Bawaan Makanan, Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC.
- Husain, Zaenab. 2008. *Manfaat Mikroorganisme Pada Industri Pembuatan Terasi*. Makassar: Politeknik Kesehatan Makassar.
- Irianto, Koes. 2014. *Bakteriologi, Mikologi dan Virologi panduan medis dan klinis*. Bandung: Alfa Beta.
- Jaelani, S.Si. 2011. *Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Jawetz dkk. 2001. *Mikrobiologi kedokteran*. Jakarta : EGC Penerbit buku kedokteran.
- Jawetz dkk. 2005. *Mikrobiologi kedokteran*. Jakarta : EGC Penerbit buku kedokteran.
- Kandun, Nyoman I. 2000. *Manual Pemberantasan Penyakit Menular*. Jakarta : Litbangkes.
- Kusnoputran. 2009. Sanitasi Makanan Jajanan Anak Sekolah Memprihatinkan. [http://www\\_bpom.com](http://www_bpom.com). (access: 17 Desember 2016).
- Mukono J.H. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Surabaya : Universitas Airlangga.
- Pracoyo dkk. 2006. Analisis Mikrobiologik Beberapa Jenis Makanan Jajanan (Moko) di DKI Jakarta. CDK. *Jurnal Kesehatan*. 152: 41-42.
- Pratiwi, Dini Surya. 2013. *Kajian uji resensi dan sensitivitas antibiotik ceftriaxone dan ciprofloxacin pada penderita infeksi saluran kemih di RSUP fatmawati*. Tesis. Jakarta : Uin Syarif Hidayatullah.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Kanisius Media.
- Purnomo Hari dan Adiono. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta; Universitas Indonesia.
- Purwaningsih, E. 2007. *Bawang Putih*. Jakarta: Ganeca.
- Rahayu, Estu dan Nur Berlian.2004. *Bawang Merah*. Depok: PT Penebar Swadaya.
- Setiadi. 2011. *Bertanam Cabai di Lahan dan Pot*. Depok: Penebar Swadaya.

- Suprapti, L. 2000. Membuat Saos Tomat. Jakarta:Trubus Agrisarana.
- Srikandi, fardiaz. 1993. *Analisis mikrobiologi pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Utami, Dian Ayu. 2012. *Studi Pengolahan Dan Lama Penyimpanan Sambal Ulek Berbahan Dasar Cabe Merah, Cabe Keriting Dan Cabe Rawit Yang Difermentasi*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Wibowo, Singgih. 2007. *Budi Daya Bawang Putih, Merah Dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widiyanti dkk. 2004. Analisa Kualitatif Bakteri Koliform Pada Depo Air Minum Isi Ulang Di Kota Singaraja Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan*. Vol . 3. No 1. Hal. 64-73